

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

L' insegna richiama la zona nel Nord di Milano a cui siamo legati.

Da oltre 30 anni due fratelli di origine pugliese hanno una grande passione per la ristorazione, Vito in cucina sperimenta con creatività nuovi abbinamenti rispettando la tradizione Italiana, mentre Savino, con l' aiuto del nipote Giuseppe, ha la responsabilità del servizio in sala e della soddisfazione dei clienti.

L' arte culinaria del nostro Paese è racchiusa in un menù che fa il giro d' Italia, proponendo ricette regionali, cucina di pesce, carne e prodotti tipici che esaltano l' eccellenza del "Made in Italy" .

Il tutto fatto in casa come un tempo, dal pane (alle olive, cipolla e noci), alla pasta fresca, dalle pizze e focacce leggere, ai golosi dessert.

Il nostro menù ha anche un occhio di riguardo per le intolleranze alimentari.

Vi auguriamo un buon viaggio gastronomico.

NOTA IMPORTANTE

Avvisiamo i nostri clienti, che come previsto dalle vigenti leggi HACCP, tutto il pesce servito nel nostro ristorante viene acquistato fresco e abbattuto, oppure acquistato già abbattuto e scongelato, per combattere le larve di ANISAKIS.

Ricordiamo inoltre che tutti i prodotti preparati e già cotti, vengono abbattuti fino alla temperatura ideale per evitare contaminazione e assicurare la loro conservazione.

La direzione

As per HACCP rules, some fishes are purchased fresh and frozen by us to prevent Anisakis larvae. Furthermore, cooked products are frozen to avoid contaminations and ensure their conservation.

ATTENZIONE !!

NB: per le fatture chiedere al cameriere al tavolo l' inserimento Cliente.

Il conto va chiesto al tavolo.

Le Nostre Pizze

Marinara (pomodoro San Marzano, origano, aglio) € 6

San Marzano tomatoes, organ, garlic

Margherita (pomodoro San Marzano mozzarella, grana, basilico) € 7

San Marzano tomatoes, mozzarella, Grana cheese, basil

Napoletana (pomodoro San Marzano mozzarella, acciughe, origano, grana) € 8

San Marzano tomatoes, mozzarella, anchovies, organ, Grana cheese

Prosciutto (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, Grana cheese

Valtellinese (pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola fuori cottura, caprino, pepe nero) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, dried beef, goat cheese, black pepper

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofini, acciughe, olive nere, capperi, origano) € 9

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, anchovies, olives, capers, organ

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, grana) € 9

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives, Grana cheese

Prosciutto e funghi (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto fuori cottura, funghi, grana) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, Grana cheese

Calzone (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana) € 8

San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, Grana cheese

Pizza Mortadella e Pistacchio (pomodoro datterino giallo, mozzarella, mortadella, pistacchio) € 12

Yellow datterino tomato, mozzarella, mortadella pistachio grains

Afforese (mozzarella, pomodoro San Marzano, basilico, prosciutto crudo fuori cottura e Porcini) € 12

Mozzarella, San Marzano tomatoes, basil, ham and Porcini

Ortolana (pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure fresche di stagione grigliate e non, grana) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, fresh seasonal vegetables and Grana cheese

Burrata pomodorini tiepida (pomodoro, burrata, mozzarella, ciliegino fuori cottura, basilico, olive) € 9

Tomatoes, burrata and mozzarella cheeses, cherry tomatoes, basil, olives and Grana

Sorrentina (pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini, rucola, grana) € 9

Tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, rucola and Grana cheese

Diavola (pomodoro, mozzarella, grana, salame piccante) € 8

Tomatoes, mozzarella, Grana and spicy salami

Altri ingredienti su richiesta: salamino piccante, gorgonzola, wurstel, prosciutto crudo di Parma, Bufala

(Other Ingredients on request: spicy salami, gorgonzola, Parma ham, mozzarella Bufala)

Focaccia bianca, rossa € 5 bianca: olio e rosmarino – rossa: pomodoro San Marzano, origano, grana, olio extra vergine

White: oil and rosemary - Red: San Marzano tomatoes, organ, Grana, extra virgin olive oil

Focaccia con prosciutto crudo di Parma (prosciutto crudo di Parma, olio, rosmarino) € 9

Focaccia with Parma ham

Focaccia con lardo di Colonnata (lardo di Colonnata, olio, rosmarino) € 7

Focaccia with lard from Colonnata

Focaccia con Zucchine (zucchine julienne, scamorza, olio e rosmarino) € 6 Focaccia with zucchinis, scamorza cheese

NB! impasto delle nostre pizze è fatto con farina di grano e di soia, olio extra vergine di oliva DOP, sale e acqua

Cucina Mediterranea Creativa

GLI ANTIPASTI/ STARTERS

Flan di cima di rapa con crema di caciocavallo € 10

Turnip top flan with caciocavallo cheese cream

Involtino di verza con provola patate e speck € 10

Involtino cabbage with potatoes and speck provola

Tortino di Salamella e carciofi con crema di parmigiano € 10

Pie, Sausage and artichokes with parmesan cream

Insalata di Carciofi con scaglie di parmigiano € 10

Artichoke Salad with Parmesan Flakes

Affettato nobile con gnocco fritto € 12

Selection of cold cuts served with fried dumplings

Ostriche di Bretagna € 3 cad

Oysters of Brittany

Zuppa di cozze con crostoni € 12

Mussel soup with croutons

Timballo di patate e polipo con paté di olive € 14

Potato and octopus timbale with olive paté

Crema di cannellini con burrata e gamberi € 13

Cream of cannellini beans with burrata cheese and prawns

Tiepida di mare con ceci e olive, pomodorini € 14

seafood salad with chickpeas and olives, cherry tomatoes

Tartare di tonno con verdure € 14

Tuna tartare with vegetables

Misto di antipasti 4 assaggi scelti dallo chef (minimo per 2) € 16 cad

Mix of starters, 4 tasting selected by the chef (min 2 persons) € 16 per person

NB: per le fatture chiedere al cameriere al tavolo l' inserimento Cliente.

Il conto va chiesto al tavolo.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tonnarelli all' amatriciana € 10

Tonnarelli pasta with amatriciana sauce

Lo spaghetti ai carciofi con pesto di basilico e mandorle cacao ricotta € 12

Spaghetti with artichokes with basil pesto and almonds with ricotta cheese

Fave e cicoria € 9

Broad beans and chicory

Il risotto con radicchio mantecato al caprino € 9

The risotto with red radicchio creamed with goat cheese

Zuppa di pan di Spagna salato con polpettine € 10

Salty sponge cake soup with meatballs

Piatto unico: Risotto alla Milanese con ossobuco € 20

Single dish "Risotto alla Milanese" : Rice with Saffron and Braised Veal

Il risotto con crema di scampi* e menta € 12

The risotto with scampi cream and mint

Orecchiette con gamberi* e carciofi € 12

Orecchiette pasta with prawns and artichokes

Tagliolini con ragù di totano e finocchietto € 12

Tagliolini with squid ragout and wild fennel

Raviolo di pesce spada con crema di Pistacchio di Bronte € 12

Swordfish ravioli with pistachio cream


Linguine allo Scoglio sgusciato € 15

Linguine with seafood

Coperto: € 2

Cover

*prodotto Surgelato – Frozen Product /° Abbattuto – Flash frozen

Disponibile pasta e dolci senza glutine "Gluten Free" 

We serve pasta and dessert 'gluten free'

I SECONDI DI CARNE e VEGETARIANI / MEAT and VEGETARIAN MAIN COURSES

Misto vegetariano grigliato con tomino € 12

Grilled vegetables with goat cheese

Tagliata di bue con Carciofi € 18

beef steak with artichokes

Il Filetto di manzo con riduzione di vin brulé € 20

Beef fillet with mulled wine reduction

Il filetto di maialino al pepe verde € 18

The pork fillet with green pepper

Arrosto di coniglio pancettato con spinaci al burro € 15

Roasted bacon rabbit with buttered spinach

Costatona all' antica con patate al rosmarino (minimo per 2) € 25 cad.

Beef Chops with roasted potatoes (min. for 2 persons) € 25 per person

I SECONDI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

Tonno panato al sesamo con cipolla in salsa di frutti di bosco con mousse di caprino € 22

Sesame breaded tuna with onion in a berry sauce with goat's mousse

Il branzino° in crosta di Sale € 18

The sea bass in a salt crust

Rombo° con patate e carciofi € 20

Turbot with potatoes and artichokes

La ricciola° ai ferri con misticanze € 20

illed amberjack with mixed salad

La Padellata di pesce Spada con verdure stufate (min.per 2) € 18

Sauteed swordfish and vegetables (minimum for 2) € 18 per person

Gran Fritto (calamari, scampi, gamberi e julienne di zucchini) € 20

Fried squids, shrimps, prawns and zucchini

PS: se chiedete il limone da spremere sul Gran fritto vi chiediamo un extra di € 10

NB: per motivi di sicurezza alimentare, alcuni prodotti ittici vengono acquistati freschi e poi congelati e abbattuti da noi per evitare le larve di Anisakis

Note: For safety reasons, some fishes are purchased fresh and then frozen by us to prevent the larvae Anisakis

LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS € 9

GUSTOSA - lattuga, carote, zucchine, palmito, pomodorino, tonno, capperi

Lettuce, carrots, zucchini, palmito, tomatoes, tuna, capers

SALERNITANA – mozzarella di bufala, pomodori, tonno, olive, cipolla rossa

Buffalo mozzarella, tomatoes, tuna, olives, red onion

DELICATA - petto di pollo, lattuga, pomodori, mele, noci, salsa rosa

Chicken breast, lettuce, tomatoes, apples, nuts, pink sauce

I FORMAGGI E I CONTORNI / CHEESE AND SIDE DISHES

Composizione di Formaggi e confetture / Selection of cheeses € 9

Patate al Forno con rosmarino / Roasted potatoes with rosemary € 5

Insalata Mista / Mixed salad € 5

Verdure ai Ferri / Grilled vegetables € 8

Fagioli Cannellini olio limone e pepe / Cannellini beans lemon and black pepper € 5

Verdure cotte / Cooked vegetables € 5

DOLCI E FRUTTA / HOMEMADE DESSERTS AND FRUIT

Semifreddo al pistacchio €6 

Pistachio parfait

Tortino al cioccolato fondente su crema inglese  " attesa 8 minuti" € 6

Dark molten chocolate cake (8 minutes wait)

La pera cotta glassata al cioccolato con crumle di biscotto € 6

Baked pear glazed with chocolate with biscuit crumble

Tarta tatin di mela con gelato alla vaniglia € 8

Tarta apple tart with vanilla ice cream

Panna cotta ai frutti di bosco  €6

Panna cotta with berries

Frutta: Misto Bosco a piacere € 6 - Ananas € 6 - Fragole € 6

Fruit: Berries / Pineapple / Strawberries

Sorbetto di mela e Calvados € 6

Apple sorbet and Calvados

Sorbetto limone e vodka € 6

Lemon sorbet and vodka

I nostri Vini Bianchi – White wines

- Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) € 20*
Muller Thurgau Erste & Neue (Alto Adige) € 20
Angibè Cusumano (Sicilia) € 18
Vermentino Ramoino (Liguria) € 22
Pigato Ramoino (Liguria) € 22
Sauvignon Collio F.Pighin (Friuli) € 20
Ribolla Gialla Az.Culutta (Friuli) € 18
Etna Bianco Firiato (Sicilia) € 22 no
Ribolla Spumante Brut F.Pighin (Friuli) €20
Falanghina Feudi di S.Gregorio (Campania) € 18
Gewurztraminer Erste & Neue (Alto Adige) € 20
Greco di Tufo Feudi di S.Gregorio (Campania) € 20
Rosé Erste & Neue (Alto Adige) € 18
Etna Bianco Firiato (Sicilia) € 22
Mirante Salento Rosè Feudi (Puglia) €16
Pinot Bianco Colterenzio (Alto Adige) € 18
Muller Thurgau Colterenzio (Alto Adige) € 18
Malvasia Ceci (Romagna) € 18
Etna Bianco T. Orestyadi (Sicilia) € 20
Grillo T. Orestyadi Sicilia) € 15
- Ribolla Gialla Brut F.Pighin (Friuli) € 20*
Pinot Grigio F.Pighin (Friuli) € 18
Insolia Cusumano (Sicilia) € 16
Arnes M.Chiarlo (Piemonte) € 18
Chardonnay (colli orientali Friuli) € 17
Vermentino Valcolomba doc (Toscana) € 16
Jalè Chardonnay 100% Cusumano (Sicilia) € 22
Gavi di Gavi Rovereto M. Chiarlo (Piemonte) € 18
Fumaio Bianco Banfi (Toscana) € 13
Pettegola Banfi (Toscana) € 18
Fiano di Avellino Radice (Campania) € 18
Chardonnay Colterenzio (Alto Adige) €18
Alcamo Cusumano (Sicilia) € 15
Lagrein Rosè Colterenzio (Alto Adige) €17
Altamura Etna Bianco Cusumano (Sicilia) € 22
Gewurztraminer Colterenzio (Alto Adige) € 20
Petraia BIO Tenuta Cefalicchio (Puglia) €17
Otello Rose' Ceci (Romagna) € 18
Inzolia T.Orestyadi (Sicilia) € 15
Verdicchio dei Castelli di Jesi(Marche) € 16

Le mezze Bianco e Rosso – Small Bottles (White and Red Wines)

- B. Arneis M.Chiarlo (Piemonte) € 12*
B. Gavi di Gavi M.Chiarlo (Piemonte) € 12
R. Chianti Gallo nero Carpineto (Toscana) € 13
R. Rosso di Montalcino Banfi (Toscana) € 15
B. Greco di tufo (Campania) € 12
R. Dogaiolo Carpineto (Toscana) € 12
B. Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) € 12
B. Prosecco di Valdobbiadene € 13
R. Lambrusco Otellino (Romagna) € 12
- R. Dolcetto M.Chiarlo (Piemonte) € 12*
R. Cabernet Sauvignon Pighin (Friuli) € 12
B. Fiano di Avellino (Campania) € 12
B. Falanghina (Campania) € 12
R. Merlot (Friuli) € 12
B. Anginbé Cusumano (Sicilia) € 12
B. Sauvignon Collio F.Pighin € 12
B. Pinot Grigio Collio F.Pighin € 12
R. Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) 25

Legenda B: Bianco - White R: Rosso – Red

I nostri Vini Rossi – RED WINES

<i>Dolcetto D'Alba M. Chiarlo (Piemonte) €18</i>	<i>Barbera D'Asti Sup M.Chiarlo € 18</i>
<i>Originale Toscano IGT Carpineto (Toscana) € 16</i>	<i>Stil Novo IGT Banfi (Toscana) € 16</i>
<i>Nebbiolo M.Chiarloi (Piemonte) € 20</i>	<i>Merlot Rodaro (colli orientali Friuli) € 17</i>
<i>Cipressi de la Court M. Chiarlo (Piemonte) € 20</i>	<i>Pinot nero Colterenzio (Alto Adige) € 20</i>
<i>Albarossa M. Chiarlo (Piemonte) € 20</i>	<i>Lambrusco Otello Ceci (Romagna) € 18</i>
<i>Countacc! Monferrato M. Chiarlo (Piemonte) € 25</i>	<i>Merlot Collio F.Pighin (Friuli) € 18</i>
<i>Barolo Cerequio 11 M. Chiarlo (Piemonte) € 100</i>	<i>Col di Sasso rosso Banfi (Toscana) 13</i>
<i>Barolo Cannubi 05 M. Chiarlo (Piemonte) € 90</i>	<i>Rosso di Montepulciano Carpineto (Toscana) € 16</i>
<i>Bonarda Colli Piacentini Mossi (Lombardia) € 15 Fine</i>	<i>Chianti Classico Gallo Nero Carpineto (Toscana) € 20</i>
<i>Dogajolo Carpineto (Toscana) € 18</i>	<i>Lagrein Rosso Colterenzio (Alto Adice) € 18</i>
<i>Rosso di Montalcino Banfi (Toscana) € 28</i>	<i>Brunello di Montalcino '08 Carpineto (Toscana) € 70</i>
<i>Pinot Nero Erste & Neue (Alto Adige) € 18</i>	<i>Negramaro Feudi di San Gregorio (Puglia) € 16</i>
<i>Nobile di Montepulciano '12 Carpineto (Toscana) € 35</i>	<i>Brunello di Montalcino Banfi P.Mura '08 € 70</i>
<i>Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) € 60</i>	<i>Rosso di Montalcino Carpineto (Toscana) € 28</i>
<i>Montefalco Rosso Caprai(Umbria) € 25</i>	<i>Sagrantino di Montefalco Caprai (Umbria) € 50</i>
<i>Nero D'Avola Cusumano (Sicilia) € 16</i>	<i>Lagrein Erste & Neue (Alto Adige) €18</i>
<i>Benuara Cusumano (Sicilia) 16</i>	<i>Barbaresco Asili M.Chiarlo (Piemonte) € 60</i>
<i>Dolcetto d'Alba F.Conterno (Piemonte) € 18</i>	<i>Brecciato Castel del Monte Bio Cefalicchio (Puglia) € 15</i>
<i>Barbera D'Alba Sup.F.Conterno (Piemonte) € 18</i>	<i>Nero di Troia IGT Grifo (Puglia) € 15</i>
<i>Cabernet Franc Rodaro (colli orientali Friuli) € 18</i>	<i>Taurasi Feudi di S.Gregorio (Campania) € 35</i>
<i>Ripasso Valpolicella Sup Cantina Negrar (veneto) € 20</i>	<i>Syrah Orestyadi Sicilia) € 15</i>
<i>Nerello Mascalese Orestyadi Sicilia) € 15</i>	

Spumanti, Champagnes e Vini da Dessert

<i>Prosecco di Valdobbiadene Cantine P rod. € 18</i>	<i>Bellavista Brut € 50</i>
<i>Prosecco Superiore Andreola Dirupo € 20</i>	<i>Brut Pietro M. Chiarlo Spumante (Piemonte) € 35</i>
<i>Saten Monte Rossa Franciacorta € 40</i>	<i>Berlucchi Franciacorta 61 Nature €40</i>
<i>Berlucchi Franciacorta 61 Rosé /Brut € 40</i>	<i>Blum bollicine Dolce Feudi di S.Gregorio (Puglia) € 18</i>
<i>Moscato d'Asti Palace M. Chiarlo € 20</i>	<i>Passito di Pantelleria Pellegrini (Sicilia) € 20</i>
<i>MonteRossa Cabochon Brut 2012 € 65</i>	<i>Coupè Brut Nature MonteRossa € 40</i>
<i>Moet Chandon Champagne (Francia) € 80</i>	<i>Veuve Cliquot Ponsardin Champagne (Francia) € 80</i>
<i>Deutz Brut Classic Champagne (Francia) € 100</i>	<i>Dom Perignon Champagne (Francia) € 250</i>

Moscato Castello di Banfi (Toscana) € 18

Altre Bevande

<i>Lurisia Chinotto, Gazzosa 0,33 cl € 4</i>	<i>Birra Beck's bott. 33 cl. Estera € 4</i>
<i>Galvanina Coca Bio, Aranciata Bio 0,33 cl € 4</i>	<i>Menabrea bott.33 cl. Nazionale € 4</i>
<i>Bibite in lattina € 3</i>	<i>Cocktail € 5</i>
<i>Vino al bicchiere da € 4 a € 7</i>	<i>Acqua Panna / Sanpellegrino Minerale l. 0,75 € 2 a € 8</i>
<i>Liquori nazionali € 4</i>	<i>Caffè € 2 Liquori esteri da € 5 a € 8</i>